



AZIENDA AGRICOLA L'ULIF
Biologica dal 1989
Via Montezalto 14
25080 Polpenazze del Garda (BS)
Tel e fax +39 0365674969
Mobile +39 3484429043

ROSE' BRUT METODO CLASSICO MILLESIMO 2016

Denominazione: Riviera del Garda Classico Spumante Rosè D.O.C. Brut.

Metodo di elaborazione: Metodo Classico.

Millesimo: 2016.

Certificazioni: Vino biologico.

Vitigno: Gropello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15 %.

Tipo di coltura: Guyot.

Produzione: 85 hl per ettaro.

Tipo di vinificazione: vinificazione in rosso, per la levata di cappello. Spumantizzazione con metodo classico. Affinamento in bottiglia sui lieviti per 9 mesi.

Servizio e Abbinamento: 4-6°C – ideale come aperitivo, in accompagnamento a verdure fresche e crude, primi, pesce di lago.

Colore: ramato.

Odore: fine intenso con eventuali sentori floreali e fruttati.

Sapore: Secco, fresco, fine sapido con spiccata salinità.

Titolo alcolometrico volumico totale: 13 % vol.

Estratto secco totale: 22,2 g/litro.

Anidride solforosa: 125 mg/litro.